Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Bonnieux célèbre la gastronomie le temps d'un week-end



Ces samedi 2 et dimanche 3 novembre, la commune de Bonnieux et sa Maison du livre et de la culture accueilleront la 11e édition du Salon de la gastronomie, organisé en partenariat avec les Sites Remarquables du Goût.

Ce week-end gastronomique, devenu un événement annuel incontournable du Pays d'Apt, sera rythmé par diverses animations comme des démonstrations culinaires avec des chefs locaux prestigieux, des ateliers pour enfants, une exposition-vente des produits du terroir, mais aussi une tombola avec des surprises gourmandes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Une quarantaine d'exposants seront présents pour proposer leurs produits aux côtés de produits incontournables de la Provence. L'occasion de faire le plein de bons produits qui ont été choisis avec exigence et qui sont labellisés AOC, AOP ou encore Site remarquable du Goût.

La grande nouveauté cette année, c'est l'Espace des chefs, où vous pourrez déguster un plat et un dessert préparés par des chefs talentueux pour un total de 30€. Noël Bérard, chef étoilé à Capelongue à Bonnieux, proposera un céleri croquant à la truffe noire, sauce blanquette végétale le samedi midi. Xavier Mathieu, chef étoilé au Phébus à Joucas, proposera une truite ikejime de l'Isle-sur-la-Sorgue avec sauce au beurre fumé et pousses d'épinards le samedi soir. Enfin, Julien Allano, chef au Ju Maison de cuisine à Bonnieux, préparera des joues de cochon du Ventoux braisées au Beaumes de Venise verjus et raison blanc avec une crémeuse polenta à la sauge et une salade de roquette sauvage le dimanche midi. Les desserts, quant à eux, seront élaborés par Philippe Parc, Meilleur Ouvrier de France, Champion du monde de pâtisserie et Alain Bouchard, Maître artisan pâtissier, qui proposeront un roulé chocolat orange confit avec ganache, un roulé citron caramel/chocolat, et un gâteau Louis Philippe.

Samedi 2 novembre de 10h à 22h. Dimanche 3 novembre de 10h à 18h. Entrée libre. Maison du livre et de la culture. 4 Rue des Aires de Foulage. Bonnieux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de melon et suprême de pintade du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement Le Phébus & Spa à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de melon et suprême de pintade.

Éléments principaux :
– Pintade fermière
– Sel
– Poivre

Chutney Melon :
– Melon 1 kg

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– Poivron jaune 500g
– Oignon 300gr.
– Pomme jaune 600 gr
– 25 gr de Vinaigre de riz
– 25 gr de Vinaigre pomme balsamique

Faire suer l'oignon en ne colorant pas puis ajouter le poivron jaune ciselé, le melon et les pommes coupées. Cuire à feu doux, comme une confiture. En fin de cuisson ajouter les vinaigres. Mixer le chutney. Garder au chaud.

Sauce au Melon :
– Miel de lavande
– Badiane
– 250 gr de Verjus
– 1/2 L de Jus de Melon
– Jus de veau
– Cannelle

Dans une casserole, caraméliser légèrement le miel avec la badiane et la cannelle. Déglacer au verjus puis ajouter le jus de melon et laisser réduire à glace. Verser le jus de veau et laisser réduire jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Éléments complémentaires :
– Melon

Faire des billes de melon à l'aide de la pomme parisienne, les glacer dans la sauce au melon.

Final :
Rôtir le filet du côté de la peau en partant d'une poêle tiède. Laisser tirer le filet au chaud jusqu'au dressage.
Poser le filet coupé dans une assiette, avec une quenelle de chutney de melon à côté. Terminer avec les billes de melon glacé dans la sauce.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

La recette de thon rouge du chef Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Christophe Chiavola est le chef du restaurant Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon rouge de Méditerranée avec bœuf Angus, carottes, brocoli, wasabi et gomasio.

Ingrédients pour 6 personnes :
– 500gr de cœur de filet thon rouge de Méditerranée
– 200gr de ventrèche fraîche de Méditerranée
– 300gr de chuck flap de bœuf Angus
– 2kg de carotte de sable bio
– Une demi-tête de brocoli de Provence
– 50 gr de gomasio
– 20gr de wasabi
– 100 gr d'huile végétal
– 100 gr d'huile de crustacé
– 50gr de jaunes d'œuf bio
– 70gr de gingembre
– Piment d'Espelette
– Fleurs de sel
– Une cuillère à soupe de Miel
– 1 Citron vert bio

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 600gr d'huile de pépin de raisin
– 4 filets d'anchois fumé
– 5gr de vinaigre de framboise bio
– 100gr de framboises fraîches bio
– 300gr de coriandre

Pour le thon rouge :
Demander à son poissonnier le cœur de filet pour pouvoir avoir une chair pas nerveuse et optimiser à 100% le morceau de thon rouge.
Découper de fines tranches de 0,5 millimètre environ, les déposer sur une grille les huilées, râper le citron vert, fleur de sel et piment d'Espelette.
Laisser mariner et reposer au réfrigérateur.

Pour la ventrèche de thon rouge :
Retirer la peau puis couper des tranches fines, d'une épaisseur de 0,5millimètres.
Puis faire comme avec le filet de thon, l'assaisonner et le mettre de côté au réfrigérateur.

Pour le chuck flap d'Angus :
Faire exactement la même chose qu'avec le thon rouge. Penser bien à retirer l'excédent de nerf sur le dessus.

Pour le jus de carotte :
Nettoyer les carottes à l'eau abondamment, puis les passer dans un extracteur à jus avec le gingembre.
Mettre deux cuillères à café de miel ainsi que le piment d'Espelette.
Faire réduire lentement sur un feu jusqu'à obtention d'un sirop, puis monter légèrement au beurre.

Pour la mayonnaise au wasabi :
Mélanger 50 g de jaune d'œuf, 2g de sel fin et 5g de wazabi, puis monter le tout avec 100gr d'huile végétale et 100gr d'huile de crustacés.

Pour l'huile de coriandre :
Nettoyer la botte et la disposer entièrement dans le thermomix avec l'huile d'olive à hauteur puis laisser chauffer l'huile 100°c pendant 5 min.
En parallèle, récupérer des glaçons et poser sur une plaque ou un bol en inox pour y verser l'huile après cuisson pour qu'elle puisse refroidir extrêmement vite. Filtrer l'huile puis la réserver au frigo.

Pour le brocoli :
À l'aide d'un couteau économe, couper des sommités que pour les sculpter et en faire un petit bouton.
Mettre à bouillir de l'eau fortement salée et puis à ébullition, les jeter dedans pendant 1m50s.
Une fois le tout égoutté, les mettre dans une glaçante pour qu'il puisse garder leurs couleurs vertes.
Les déposer dans un torchon pour retirer un maximum d'eau.

Pour le condiment framboise piment :
Mixer la framboise fraîche avec une cuillère à café de piment d'Espelette, cuillère à café de miel et du jus

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

de citron vert.
La passer au tamis et une fois obtenue une texture pommadée, la réserver au réfrigérateur.

Pour les finitions et le montage à l'assiette :
Sortir le chuck flap de bœuf du frigo une demi-heure avant de servir. En parallèle, mettre une poêle sans matière à chauffer fortement, dès que la poêle fume, il faut ferrer très rapidement le chuck flap, quue sur une face, histoire de lui apporter ce goût brulé.
Déposer le chuck flap en premier dans l'assiette, le recouvrir avec la tranche de thon fraîchement sortie du frigo.
Déposer au centre de l'assiette le jus de carotte réduit et monter au beurre.
Déposer une cuillère à soupe de condiment à la framboise et piments.
Sortir la ventrèche de thon rouge et faire comme avec le chuck flap, la ferrer rapidement dans une poêle extrêmement chaude qui fume pour lui apporter ce côté brûlé.
Déposer dessus des petits morceaux d'anchois fumés, l'huile d'olive, fleur de sel, et piment d'Espelette.
Sortir les boutons de brocoli et tremper que le haut de la sommité dans la mayonnaise wasabi, puis le tremper aussi dans le gomasio au sésame noir.
Disposer selon sa convenance avec l'huile de coriandre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de dessert de framboises du chef pâtissier Brandon Dehan





Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert de framboises fraîches et déshydratées avec gel à l'aneth et noix de coco givrée.

Jus framboise : (90°C/30min)
– 1000g Framboises surgelées
– 80g Sucre

Mettre les framboises et le sucre sous vide puis cuire au four vapeur 30 minutes à 90°C, refroidir, filtrer et réserver.

Réduction framboise :
– 400g Jus framboise réduit à 180g

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Mettre le jus dans une casserole, et réduire jusqu'à 180g, refroidir et réserver.

Gel framboise / aneth :
– 1000g Jus framboise
– 15g Agar-Agar
– 50g Aneth (à froid)

Faire bouillir le jus de framboise avec l'agar-agar, refroidir puis mixer avec l'aneth, réserver.

Sauce framboise :
– 30g Jus framboise
– 50g Réduction
– 10g Moutarde de Brive violette

Mélanger tous les ingrédients, et réserver en pipette.

Framboises déshydratées :
– Framboises fraîches

Mettre dans un déshydrateur durant 2 jours à 50°C, sans les toucher pour ne pas les déformer.

Glace coco :
– 567g lait de coco
– 172g purée de coco
– 62,5g poudre de lait entier
– 30g sucre
– 20g trimoline
– 6g stab 2000
– 1g sel fin
– 100g dextrose

Chauffer le lait de coco et la purée à 55°c, ajouter le reste des ingrédients, faire bouillir, refroidir, maturer 12h et turbiner, réserver.

Gavotte : (180°C)
– 810g eau
– 6g sel fin
– 74g beurre
– 180g blanc d'œufs
– 150g sucre glace
– 74g farine T45

Faire bouillir l'eau, le sel et le beurre, verser sur les blancs mélanger la préparation au sucre et à la farine, faire bouillir à nouveaux deux minutes, refroidir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Étaler finement au peigne, puis cuire 5 minutes à 180°C, sortie du four la disposer sur un moule à tartelette de 10cm de diamètre, repasser 1 minute au four puis presser la gavotte avec un deuxième moule, laisser refroidir, réserver.

Coco cristallisée : (120°C/15min)
– 100g Coco râpée
– 15g Sirop à 30°

Mélanger l'ensemble puis étaler sur un tapis en silicone, et cuire 15min à 120°C, laisser refroidir et réserver.

Dressage :
Disposer une gavotte au centre de l'assiette, ajouter 6 framboises fraîches farcies avec le gel à l'aneth et 6 framboises déshydratées, quelques gouttes de sauce framboise, des points de gel, et de petites sommités d'aneth dessus, à coté, servir la glace coco dans une demi coco givrée surmontée de coco crispie, servir la réduction en saucière.



©Virginie Ovessian

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de lièvre à la royale du chef Michel Hulin



Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de lièvre à la royale.

Pour 10 personnes :
– 1 lièvre
– 0.2 kg d'oignons en gros dés
– 0.2 kg de carotte en gros dés
– 1 vert de poireau en gros dés
– 1 branche de céleri en dés
– 1 tête d'ail
– poivre en grains

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– baies de genièvre
– feuilles de laurier
– thym frais
– 4 l de vin rouge
– 2 l de fond de veau
– bardes de lard gras

Préparer la marinade avec tous les légumes, les épices, les aromates et le vin rouge.
Désosser entièrement le lièvre (conserver les os et le sang) ok en prenant soin de le laisser en un seul morceau puis le mettre dans la marinade pendant 24 à 48 heures.

Farce :
– 200 gr de gorge
– 150 gr de lard salé
– 150 gr de maigre de veau
– 150 gr de champignons blancs
– 80 gr d'échalotes
– 30 gr de mie de pain au lait
– 7 cl de cognac flambé
– huile de truffe
– 50 gr de truffe hachée
– 2 œufs entiers
– 5 gr de sel
– 2 gr de poivre blanc moulu
– 2 gr de quatre épices
– 1 boudin de foie gras de 400 gr

Passer au hachoir et mélanger tous les ingrédients sauf le boudin de foie gras qui prendra place au milieu du lièvre et de la farce.
Sortir le lièvre de la marinade. Une fois égoutté, le déposer sur les bardes de lard gras. Etaler la farce sur le lièvre et placer le boudin de foie gras au milieu. Replier les bardes de lard de façon à former un boudin puis ficeler avant de mettre en cuisson.

Pour la cuisson, égoutter puis colorer les légumes et les os.
Faire bouillir la marinade et ajouter le fond de veau.
Mettre le lièvre dans une grande plaque à rôtir, couvrir le lièvre de marinade et de garniture. Cuire pendant minimum 8 heures au four à 90 °C.
Laisser refroidir après cuisson pendant 24 h.
Sortir le lièvre de son bain et retirer le lard gras.
Découper des tranches d'environ 1.5 cm et disposer dans une plaque.

Sauce Royale :
Faire bouillir et réduire le jus de cuisson puis incorporer du beurre de foie gras (100 gr de beurre mixé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

avec 100 gr de foie gras terrine) en petits morceaux, lier également avec le sang du lièvre ou de porc. Ajouter quelques carrés de chocolat noir, laisser frémir lentement avant de passer au chinois.



DR

AOC Ventoux : il est encore possible de s’inscrire pour le Banquet du Géant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le Banquet du Géant, rendez-vous incontournable de l'automne proposé par l'AOC Ventoux, revient pour une cinquième édition le dimanche 20 octobre à L'Isle-sur-la-Sorgue. Il est encore temps de réserver sa place avant que les inscriptions ne soient clôturées le lundi 14 octobre.

Cette année, ce sera la manufacture Brun de Vian-Tiran à L'Isle-sur-la-Sorgue qui accueillera l'événement. Rendez-vous donc le dimanche 20 octobre pour un voyage gustatif en accord avec une sélection des vins de l'appellation. « Installer le Banquet du Géant à l'Isle-sur-la-Sorgue avait une signification particulière pour nous, explique Marie Flassayer, directrice de l'AOC Ventoux. Avec l'intégration de la commune dans l'aire d'appellation en novembre 2023, il nous semblait essentiel de marquer cet événement. »

L'AOC Ventoux étend son territoire aux communes de Velleron et L'Isle-sur-la-Sorgue

Une seule et même grande table sera dressée pour accueillir tous les convives, que seront mêlés aux vignerons de l'AOC Ventoux, munis de leurs bouteilles. Ce sera l'occasion parfaite pour échanger avec

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

ces artisans de la vigne sur leur passion, mais aussi sur leurs domaines. Un DJ viendra parfaire ce rendez-vous avec une animation musicale conviviale.

La nourriture sera proposée par le restaurant l'islois Phileas Club avec des produits locaux. Au menu : gravlax de Truite de la Sorgue de la Maison Mayer, 'acidoux' avocat kiwi, carré de cochon de Monteux, risotto d'épeautre de Sault, fraîcheur de carotte et jus de cochon à l'amarena, fromage de chèvre de Pernes les Fontaines de la Maison Moga, miel de châtaignier truffé, et pour finir, la Troprovençale de la Maison Gaillardet, vanille et fleur d'oranger, accompagnée par un café rigoureusement sélectionné pour l'occasion par Sarmiento Torréfaction.

Pour réserver votre place (à partir de 16 ans), cliquez ici.
Dimanche 20 octobre. 11h30. 59€. Brun de Vian Tiran. 2 Cour Victor Hugo. Isle-sur-la-Sorgue.

Les Halles d'Avignon ont 125 ans et cela se fête !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

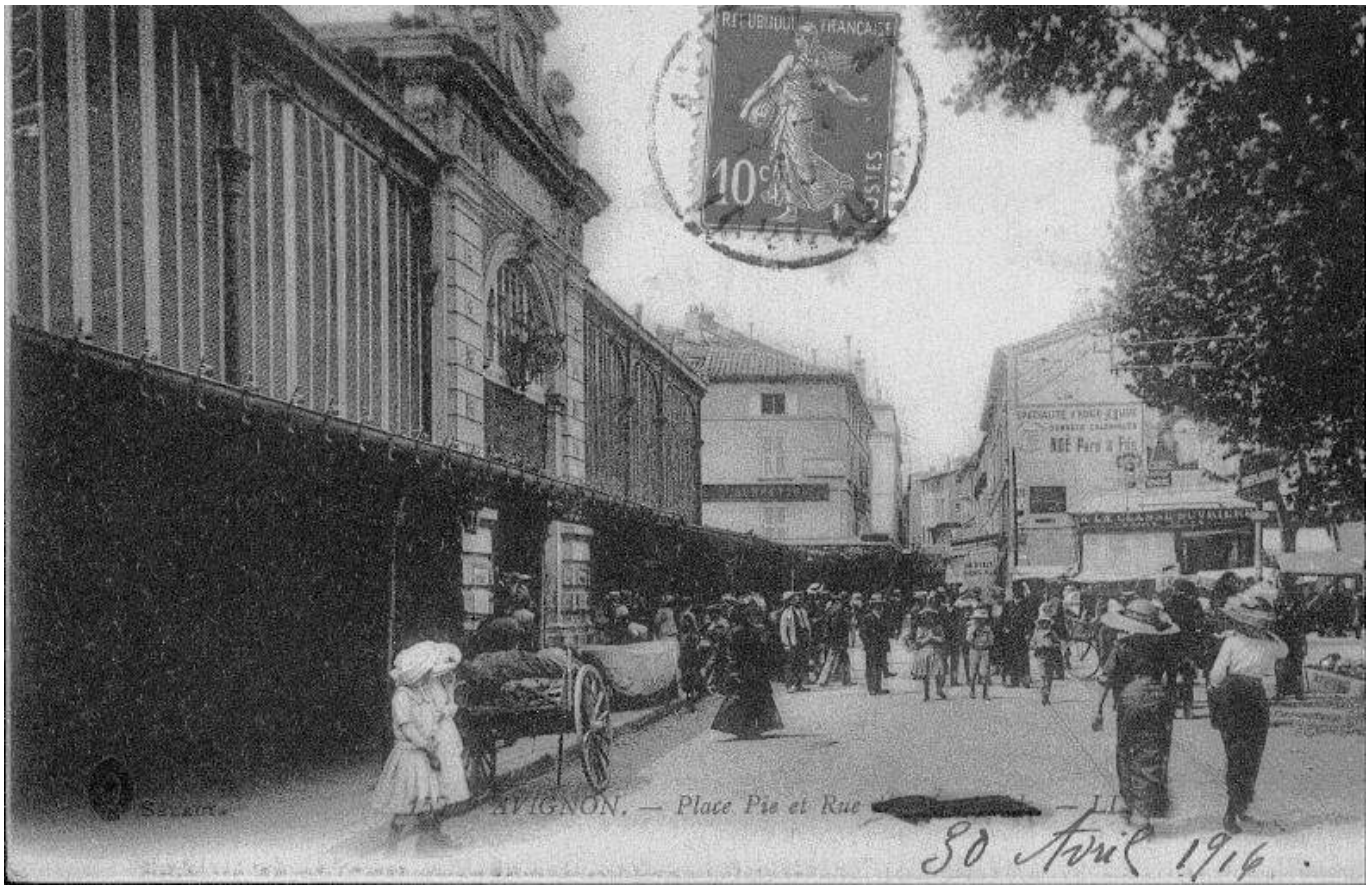


1899-2024 : Les Halles d'Avignon ont 125 ans. Situées en plein cœur de la cité des papes, ce poumon du centre-ville célèbre cet anniversaire jusqu'à la fin du mois d'octobre. Animations, dégustations, jeux, concours, cadeau… cet événement est aussi l'occasion de se remémorer ce haut-lieu de la gastronomie provençale chargé d'histoire.

Après le marché à ciel ouvert, le long de remparts entre Saint-Lazare et Saint-Michel, Avignon a voulu se doter d'un marché couvert pour accueillir à l'abri du soleil, de la pluie et du mistral les paysans, les bouchers, les poissonniers et les boulangers. Le Président de la République d'alors, Félix Faure avait même déclaré que sa construction serait « d'utilité publique » en 1895. Endommagé par les bombardements de la Seconde Guerre mondiale, il a été remplacé par une halle de fer, façon 'Baltard' qui a été démolie – au grand dam de certains – en 1972 puis rouverte en 1974, avec un parking de 580 places construit au-dessus. Puis en 2006, place à un Mur Végétal de 11m sur 30 qui change de couleurs à chaque saison et qui avait été inauguré par Marie-Josée Roig et le botaniste Patrick Blanc.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Halles en 1914. Collection Bourgues

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Intérieur des Halles. Collection Bayard. B.B Imprimerie. 9×14

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Collection Bourgues

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Halles en cours de démolition en 1972. Fond privé. Archives municipales. Anonyme. Photographie, 13X18

Pour débuter cet anniversaire Nathalie Roucaute, la présidente de l'association des commerçants des Halles a accueilli le tout Avignon et les anciens qui ont participé à cette aventure humaine. Guy Chiara, l'ancien patron de la Foire d'Avignon, Michel Pacqueu qui était à Avignon-Tourisme, Arnaud Pignol l'actuel directeur, les chefs Christian Etienne et Michel Meissonnier, le volcanique Guy Fenatto qui tenait l'étal de poissons. Mais aussi la doyenne, l'emblématique Raymonde Ponge qui s'est installée en 1956 Place Pie et proposait ses pâtes fraîches, gnocchi, spaghetti, tagliatelle et macaroni. Toujours bon pied, bon œil, elle fêtera ses 101 ans ce 2 octobre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Nathalie Roucaute, présidente des Commerçants et Cécile Helle, maire d'Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Raymonde Ponge, 101 ans, la doyenne des Halles, elle tenait le commerce des pâtes fraîches dès 1956.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Christian Etienne & Michel Pacqueu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Le chef Michel Meissonnier (à droite) et Michel Pacqueu, ancien patron d'Avignon Tourisme (au milieu).

Le poumon du centre-ville« C'est le poumon du centre-ville » commente Claude

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Tummimo, l'élu délégué au développement économique et commercial de la mairie d'Avignon, qui se félicite de la présence d'une quarantaine de commerces de qualité. Ils attirent aussi bien les riches résidents du Luberon et de Villeneuve que les petits retraités d'Avignon, qui parfois se serrent la ceinture pendant des semaines pour se payer des figues à 29,90€ ou de la lotte à 36,90€ le kilo.

Le retour des ambassadeurs du goût« On revoit des têtes connues qui ont fait Avignon, ses ambassadeurs du goût, ses grands cuisiniers qui ont contribué à faire rayonner sa réputation gastronomique grâce au meilleur du terroir vauclusien, ses fruits, ses légumes, ses volailles, ses gibiers, ses coquillages, ses épices, ses pains, ses olives, ses vins, ses fromages » dira la maire, Cécile Helle. On se souvient aussi de Peter Mayle qui, dans son livre 'Une année en Provence' avait raconté avec quelle émotion il avait découvert ces produits et ces saveurs.Pour cet anniversaire, pendant un mois, des animations et dégustations sont prévues tous les week-ends pour mettre en avant cette pépite du goût que sont les Halles de la Place Pie.

Marché des Halles. Place Pie. Avignon. Ouvert tous les matins du mardi au dimanche de 6h à 14h. 07 63 21 27 54. www.avignon-leshalles.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Inauguration du mur végétal des halles le 17 juin 2006. Crédit : Jean-Pierre Campomar Fonds municipaux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Marie Josée Roig, alors maire d'Avignon, et Patrick Blanc, concepteur de ce mur végétal de 11mètres sur 30. Crédit : Jean-Pierre Campomar Fonds municipaux

La recette de chocolat, framboise et poivron du chef Xavier Mathieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026





Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement Le Phébus & Spa à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert au chocolat, framboise et poivron.

Streuzel cacao :
– Beurre 56gr
– Sucre roux 56gr
– Poudre amandes 56gr
– Sel 0,6gr
– Farine T45 gruau 42gr
– Cacao en poudre 8gr

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amandes et le sel. Ajouter la farine mélangée au cacao et pétrir juste le temps nécessaire à obtenir une pate bien homogène. Etaler la pate à 2mm et cuir au four à 150° pendant 20mn. Laisser refroidir et mixer.

Praliné noisette :
– Noisettes torréfiées 3140gr
– Sucre 2090g
– Eau 655gr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Faire un sirop à 118°c puis ajouter les noisettes, continuer à cuir, en remuant sans cesse, jusqu'à obtenir une caramélisation bien lisse et brillante. Etaler sur une plaque recouverte d'une feuille de silpat et faire refroidir. Mixer au thermomix jusqu'à que le praliné devient fluide.

Croustillant streuzel :
– Praliné noisette 318gr
– Feuillantine 112gr
– Streuzel cacao 206gr
– Couverture Guanara 72% 56gr
– Couverture Jivara 40% 56gr

Fondre les couvertures puis les mélanger avec tous les autres ingrédients.

Confit framboise :
– Purée de framboise 373gr
– Sucre 100gr
– Pectine NH 6gr
– Jus de citron 11gr
– Kirsch 13gr

Chauffer la purée de framboise à 40° puis ajouter le sucre et la pectine NH. Porter tout à ébullition. Hors du feu, ajouter les jus de citron et le kirsch; refroidir et mixer au thermomix.

Caramel framboise :
– Sucre 233gr
– Glucose 150gr
– Purée de framboise 306gr
– Beurre de cacao 120gr
– Beurre doux 300gr
– Gélatine en poudre 200 bloom 5gr
– Eau 25gr
– Eau de vie de framboise 15gr

Cuir le sucre au caramel clair puis décuire avec la purée de framboise et le glucose. Hors du feu, ajouter les beurres, la gélatine et l'alcool. Laisser refroidir puis monter au batteur.

Disc de chocolat :
– Couverture Guanara 72% 250gr

Tempérer le chocolat puis l'étaler sur une feuille de papier guitare. Laisser figer à température ambiante puis détailler à l'emporte-pièce de disc de 7cm de diamètre.

Ganache montée :
– Crème 243gr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– Glucose 27gr
– Sucre inverti 27gr
– Couverture Caraibe 66% 202gr
– Crème 500gr

Bouillir la première partie de crème avec le glucose et le sucre inverti. Verser sur le chocolat et mixer au mixeur plongeant. Ajouter la deuxième partie de crème et mixer à nouveau. Laisser reposer au frigo pendant 12 heures puis monter au batteur. Réserver dans une poche à douille équipée d'une douille sultan.

Nougatine :
– Glucose 333grµ
– Eau 41gr
– Sucre 417gr
– Amandes hachées 166gr
– Cacao pate extra 41gr

Cuir le glucose, l'eau et le sucre jusqu'à une couleur jaune claire, ajouter les amandes hachées torréfiées et la pate de cacao. Débarrasser sur une plaque et laisser refroidi; mixer le tout. Etaler sur une plaque, recouverte d'une feuille de silpat, la poudre de nougatine, mettre à fondre au four à 190° puis lorsque la nougatine est bien fondu, mettre une feuille de papier sulfurisé et étaler au rouleaux le plus fin possible. Laisser refroidir et casser des tuiles irrégulières.

Sorbet framboise :
– Eau 203gr
– Sucre 202gr
– Glucose atomisé 60gr
– Stabilisateur 0,5gr
– Purée de framboise 507gr
– Jus de poivron rouge 25gr

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur. Porter le tout à ébullition et refroidir. Mélanger le sirop la purée de framboise et le jus de poivron centrifugé, mettre dans un bol à pacojet et congeler. Au besoin pacosser le sorbet.

Enrobage caraïbe :
– Couverture Caraïbe 66% 600gr
– Beurre de cacao 400gr

Mélanger la purée de framboise et l'agar, faire bouillir, puis, en de hors du feu, ajouter le jus de poivron. Faire refroidir et mixer au thermomix. Faire fondre la couverture et le beurre de cacao ensemble.

Sauce framboise / poivron rouge :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– Purée framboise 666gr
– Jus de poivron rouge 333gr
– Agar Agar 10gr

Montage :
Dans des cercles de 5,5cm de diamètre étaler 15gr de croustillant streuzel, recouvrir avec 15gr de confit de framboise et lisser avec le caramel framboise; congeler. Démouler les bases et les tremper dans l'enrobage. Garder au frigo.

Finitions :
Pocher une petite couche de ganache montée sur le premier montage pour fixer le disc de chocolat. Pocher la ganache montée sur le disc de chocolat et remplir le trou au centre avec la sauce framboise/poivron. Décorer avec quelques morceaux de framboise fraiche et garder au frigo. A l'envoi, poser le gâteau sur le coté gauche d'une assiette plate, le décorer avec les tuiles de nougatine, puis terminer le dessert avec une quenelle de sorbet framboise/poivron posée à droit du gâteau.



©Cook and Shoot

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de framboise et piment d'Espelette du chef Matthieu Hervé



Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert à la framboise et au piment d'Espelette.

Tuile meringue :
– 200 g sucre
– 200 g blanc d'œuf
– 200 g sucre glace
– Poudre de framboise et vanille

Monter les blancs avec le sucre en poudre puis incorporer le sucre glace et fouetter encore jusqu'à l'obtention d'un bec d'oiseau. Étaler finement sur du papier cuisson à la forme désirée avec un pochoir puis saupoudrer de poudre de framboise. Sécher 2h au four à 50°c.

Gel framboise :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 400 g purée d framboise
– 5 g ultratex

Mixer la purée de framboise avec l'ultratex jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.

Sorbet framboise piment d'Espelette :
– 500 g purée de framboise
– 1 jus de citron
– 100 g eau
– 75 g sucre
– 3 g stab
– 3 g piment d'Espelette poudre

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le stab et le piment puis ajouter le jus de citron et la purée de framboise, mixer, turbiner en sorbetière.

Sablé croquant :
– 240 g beurre
– 4 g sel
– 180 g sucre glace
– 60 g d'amande brute
– 2 œufs
– 470 g farine

Sabler le beurre, le sel, le sucre avec la poudre d'amande et la farine puis ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à homogénéisation. Étaler sur 2mm entre 2 feuilles de papier sulfurisé puis détailler à la forme souhaitée et cuire sur silpain à 170°c durant 10 minutes.

Sauce framboise :
– 500 g purée de framboise
– 60 g jus d'orange
– 4 g piment d'Espelette
– 100 g sucre

Porter tous les ingrédients à ébullition puis laisser refroidir et infuser au réfrigérateur une nuit.

Crémeux framboise :
– 600 g purée de framboise
– 500 g œuf
– 175 g sucre
– 6 feuilles de gélatine
– 300 g beurre

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide puis égoutter. Réaliser le Crémeux en portant la framboise,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

les œufs, le sucre à ébullition puis ajouter la gélatine et le beurre et mixer. Refroidir une nuit au réfrigérateur.

Montage :
Dans le centre de votre assiette, réaliser une couronne de framboises puis pocher un peu de crémeux au centre, déposer votre sablé puis pocher à nouveaux du crémeux sur ce dernier. Réaliser une petite couronne de framboises coupées en deux puis déposer une quenelle de sorbet framboise au centre, sur le crémeux. Enfin déposer les pétales de meringue sur le sorbet puis verser un peu de sauce framboise sur le dessert.



©Arthur Ledoux